



Das mignon Menü

Amuse bouche

Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

Hauptgericht

Ein Hauptgericht oder zwei warme Mezza, Ihrer Wahl

Dessert

Die süße Sünde, Assemblage aus Baklawa, Crème brûlée orange und Sorbet

41,00 € pro Person, ab 2 Personen

Kalte Mezza

Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)	7,00
Taboulé, Petersiliensalat mit Tomate & Minze (9)	8,00
Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)	7,00
Tajin, Sesammousse mit Porree, Paprika & Mandeln (6, 11)	8,00
Labné mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)	7,50
Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)	8,00
Champignons mit Harissa und Koriander	7,00
Gebratene Aubergine mit Harissa-Schafskäse (4)	7,50

Kalte Mezza

Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette ^(4,6) 7,00

Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse 7,00

Olivensalat mit Granatapfel und Pistazien ⁽¹¹⁾ 7,50

Assemblage aus verschiedenen kalten Vorspeisen, nach Wahl der Küche

9er verschiedene Mezza à 65g 21,90

12er verschiedene Mezza à 65g 29,90

Warme Mezza

Falafel, Kichererbsen-Medaillons auf Sesam Vinaigrette ^(4,6)	9,00
Gefüllte Weinblätter mit Reis & Kräutern ⁽⁴⁾	9,00
Halloumi auf Fattousch-Salat ⁽⁴⁾	9,50
Gebackener Ziegenkäse auf Carpaccio-Rote Bete ⁽⁴⁾	10,50
Riesengarnelen, Hummer-Estragon Sauce ^(3,4,5,6,9)	13,00
Calamaretti, gebraten mit Koriander und Aioli ⁽¹⁴⁾	12,00
Hähnchen-Schawarma wahlweise mit Erdnuss-Harissa oder Apfel-Curry ^(4, 8)	11,00

Warme Mezza

Kibbé, Bulgurbouletten mit Rinderhack und Pinienkernen ⁽¹¹⁾	10,50
Entenbrustscheiben auf Aprikosensauce ^(6, 9)	12,50
Jawaneh, (chicken wings) in Chili, Knoblauch & Koriander	10,50
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen ^(4,6,11)	10,50
Houmus mit Lammrückenscheibehen ^(6,11)	13,00
Portion Basmati-Reis ⁽⁹⁾	3,00
Süßkartoffel frites mit Zaatar ⁽⁶⁾	6,50

Hauptgerichte

Orientalisches Reisgericht mit Auberginen, Gemüse Sauté, Mandeln, Datteln und Joghurt-Minze-Sauce (4, 11)	17,00 €
Falafel-Salat, Zitronen-Olivenöl und Houmos (4, 6)	16,00 €
Riesengarnelen auf Apfel-Curry-Sauce mit Gemüse-Sauté und Basmati-Reis (3, 4, 9)	26,00 €
Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüse-Pfanne mit Chili und Knoblauch und Basmati-Reis (3, 14)	29,00 €
Gefüllte Dorade mit Kohlrabi, Champignons und Sellerie mit Kartoffel-Chips und Rucola-Dipp (2, 5)	29,00 €

Hauptgerichte

Marinierte Hähnchen-Stückchen in Kardamom & Nelken dazu Salat, Rote Bete-Houmus und Thymian-Kartoffeln (6)	24,00 €
Maishähnchenbrust-Pistazienkruste, Lauch-Ziegenkäse mit Süßkartoffel-Pommes (4)	26,00 €
Entenbrust auf Aprikosen-Sauce mit Gemüse Sauté und Basmati-Reis (6, 9)	25,50 €
Gefüllte Aubergine mit Minze-Rinderhack, Joghurt-Minze-Sauce Und Basmati-Reis (4, 9)	24,00 €
Merguez (Lambratwürstchen) mit Salat, Granatapfel-Dressing und Thymian-Kartoffeln (6)	25,00 €
Lammfilet auf Schafskäse-Sauce, Gemüse und Zimt-Reis (4)	31,00 €

Allergienliste

- 1 Eier und Eierzeugnisse*
- 2 Fisch und Fischerzeugnisse
- 3 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 4 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) *
- 5 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 6 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 7 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- 8 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 9 Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- 11 Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 Senf und Senferzeugnisse
- 13 Soja und Sojaerzeugnisse
- 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Wir verwenden keine Zusatzstoffe